

ワイン好き 深めた知識

大工職人とワインの専門家。一見かけ離れた二つの顔を持つのが、三条市東鱈田にある「山家建築」の山家弘三さん(45)だ。ソムリエレベルの知識が求められるワインエキスパートの試験に合格。本業の傍ら、飲食店で提供するワイン選びやイベントに協力するなど活躍している。

山家さんは新潟工業高(新潟市)で建築を学び、卒業後は三条市内の建築会社に大工として就職した。元々、家業を継ぐことを考えており、3年間の修行を終えて山家建築に就職。現在、父が営む同社で、打ち合わせや図面製作、経理を主に担当する。現場に出ることは減ったが「能登半島地震直後は、被害家屋の

飲食店の依頼で商品選定

応急工事などで年明けから忙しかった。「大工のイメージはガテン系なので、いずれ娘が恥ずかかった」と語る。

ワインは昔から好きだった。本格的に学ぶきっかけは、2005年に離婚を経験したことだった。シングルファーザーとして3歳の長女を育てることになった。

ワインエキスパートは一般社団法人日本ソムリエ協会(東京)の資格で、実務経験が必要なソムリエに対し、職種に限らず受験ができる。種類や産地、テイ

スティング技術はもちろん、酒類全般の知識も必要だ。仕事や家事、育児の合間に独学で知識を深めた。

「まずはテキストでの勉強を中心に、理論を学んでから答え合わせをするように飲んだ」という。

2年半の勉強の末に29歳で合格した。趣味の範囲で楽しむつもりだったが、知人を介してワインに詳しいことが口コミで広がった。飲食店のワインリスト作りやワイン選びなどの依頼が舞い込むようになった。

三条市西裏館2の飲食店「bistrot CLEO」では、

「bistrot CLEO」店主の西孝之さん(左)とワイン談義に花を咲かせる山家弘三さん=三条市西裏館2

本業の大工の仕事にいそしむ山家弘三さん=三条市東鱈田

「まずはテキストでの勉強を中心に、理論を学んでから答え合わせをするように飲んだ」という。

2年半の勉強の末に29歳で合格した。趣味の範囲で楽しむつもりだったが、知人を介してワインに詳しいことが口コミで広がった。飲食店のワインリスト作りやワイン選びなどの依頼が舞い込むようになった。

三条市西裏館2の飲食店「bistrot CLEO」では、

意外な顔はもう一つある。製菓会社「明治」が主催するチョコレート知識を測るシヨクラアドバイザーに39歳で合格した。自身も長女もチョココレート好き。長女に誘われて勉強を始めて挑戦した。

本業も忙しさを増し、三条市建築組合の副組合長として若い世代に建築業の魅力を伝える活動も担う。ワイン、チョココレートのイベントに声がかかることも増えた。プライベートでは再婚し、4歳の次女の子育てにも追われる。長女とは2人でワインを飲みに行くこともある。

山家さんは「ワインもチョコレートも人との出会いをつくってくれる。そうしたつながりを本業に生かしていけるように頑張っていきたい」と意気込んでいる。

